

特集1

住民による地域おこし

青龍の郷（ヤマメの釣り堀）オープン！

上志佐地域や柚木川内キャンプ場などの活性化を図るため、地域住民が『柚木川内活性化協議会』を組織し、柚木川内キャンプ場の近くにヤマメの釣り堀「青龍の郷」をつくりました。特集では、7月7日にオープンを迎える「青龍の郷」について、お知らせします。



■ 設立のきっかけ

柚木川内地区では、近年、キャンプ場の利用者が減少し、地域活力の低下が懸念されています。

地域の組織である上志佐起興会（金子庄一郎会長）は、キャンプ場の利用者低迷の打開策について何度も話し合いを重ね、そこで出たアイデアが「ヤマメの釣り堀」でした。

キャンプ場そばに釣り堀をつくって外から人を呼び込み、地域の賑わいを取り戻すとともに、釣れたてのヤマメを、その場で食べてもらおうという相乗効果を狙った仕組みです。

上志佐起興会と上志佐地域の関係者によって、柚木川内活性化協議会（川原純一会長）を設立し、ヤマメの釣り堀の建設に向けて協議を進めてきました。

建設工事は、平成29年8月に始まり、令和元年7月7日、ついにオープンの日を迎えることになりました。

この「青龍の郷」は、地域のシンボルである龍王の滝とその清流、四神のうち東を守護する「青龍」の名前から命名され、地



域を象徴する場所になって欲しいという願いが込められています。

■ヤマメの魅力

上志佐地域の川は非常に美しく、水が澄んでいます。川魚というアユを思い浮かべますが、なぜ「ヤマメ」なのでしょう。

上志佐起興会の金子会長は「アユはコケを餌としているため養殖が難しい。一方、ヤマメは雑食であるため餌付けが簡単。固形状の餌（ペレット）を与えて養殖しています。また、稚魚は約半年で食べられるサイズに育ちます。成長の早さもヤマメの魅力です。」と話しました。

ヤマメは、白身魚で調理しやすいこともまた魅力です。塩焼きはもちろん、刺身、唐揚げ、味噌汁の具としても美味しくいただくことができます。



■完全養殖への課題

青龍の郷では、養殖用のいけすで、約8千匹の稚魚を育てています。成長したヤマメは釣り堀に移されます。

現在は、稚魚を調達していますが、将来的には卵からふ化させ、成魚までの完全養殖を目指しています。完全養殖は、技術的に難しく、ふ化しても人間の赤ちゃんにミルクを与えるように、稚魚には2〜3時間おきに餌を与えなければなりません。いけすに常駐しなければならぬため、人的な負担が重く、現体制では非常に難しい状況です。技術の習得と共に人員の確保、体制の整備が今後の課題です。

■体験型旅行の受け入れ

青龍の郷では、7月のオープンに先駆けて、4月から体験型旅行の受け入れを行っています。これまで、関西の12の中学校から約120人の生徒が青龍の郷を訪れています。秋には、関東から中学生、高校生を受け入れる予定です。

このヤマメ釣り体験型旅行では、ヤマメの調理は全て生徒が

行います。釣り上げたばかりのヤマメに串を刺すとき、苦勞する生徒も多いようですが、これは命の教育、食へのありがたさを学んでもらうことを目的としています。

6月12日、この日は、堺市立美木多みきた中学校（大阪）の3年生8人がヤマメ釣りを体験しました。初めて魚釣りをする生徒もいるなか、餌の付け方に悪戦苦闘しながらヤマメ釣りを楽しみました。

生徒達は、釣り上げたヤマメを塩焼きにいただきました。長谷川真優さんは、ヤマメをほおばりながら、「串に刺すときは、かわいそうだったけど、自分が釣ったヤマメは美味しかったです。ヤマメに感謝です。」と話しました。



■地域の活性化へ

上志佐地区住民の地域おこしのアイデアから始まった「青龍の郷」は順調なスタートを切りました。

柚木川内活性化協議会の川原会長は「7月7日にオープンできることを嬉しく思います。当面は日曜日限定での営業ではありませんが、地域に活力を生む場所となるように頑張ります。キャンプ場の活性化にも繋がりたいです。」と話しました。

今後は、ヤマメの塩焼きだけでなく、刺身の提供も予定しています。青龍の郷の取組みは、地域活性の起爆剤として期待されます。

